

18+

Натали Якобсон

Вкусные рецепты

Торты и не только



Натали Якобсон

**Вкусные рецепты.
Торты и не только**

«Издательские решения»

Якобсон Н.

Вкусные рецепты. Торты и не только / Н. Якобсон —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-565053-5

Торты — основа праздничного стола. В этой книге собраны рецепты ореховых, ягодных и тропических тортов, различные десерты, даже конфеты из апельсиновых корочек. А поскольку есть сладкое нужно не на пустой желудок, книга снабжена полезными рецептами супов, грибных, рыбных, овощных, мясных блюд и закусок, а также полезными советами и руководством по выбору приправ.

ISBN 978-5-00-565053-5

© Якобсон Н.
© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	7
Торт с домашним кремом «Орешник»	7
Ананасовый торт «Тропик»	8
Ягодный торт «Зимний сад»	9
Торт со сгущенкой и клубникой «Клубничник»	10
Торт с рябиновым вареньем «Рябина»	11
Вишневый торт «Вишенка»	12
Торт с черной смородиной «Смородинка»	13
Выпечка «Малиновое пирожное»	14
Выпечка «Орешки»	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Вкусные рецепты Торты и не только Натали Якобсон

© Натали Якобсон, 2022

ISBN 978-5-0056-5053-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Вкусные блюда это праздник, поэтому мы начнем с рецептов великолепных тортов, которые можно подать к торжественному столу или просто приготовить на десерт даже в будний день. Ну, а поскольку есть сладкое на голодный желудок вредно, книга дополнена рецептами закусок и супов.

Тут читатель найдет полезные советы, как приготовить вкусную закуску за считанные минуты. Как сварить суп из сушеных грибов, сделать запеченное рагу из квашеной капусты и яблок или аппетитную запеканку из картошки и шампиньонов. Как запечь рыбу в сметане или в майонезе. Как сделать вкусные салаты с маринованными грибами.

Готовить можно быстро, легко и с удовольствием. А незатейливые украшения и приправы сделают из любого блюда кулинарный шедевр.

Книга даст ответ на многие вопросы, а читатель уже решит сам: выпечь коржи для торта самостоятельно или приобрести готовые в магазине, украсить десерт замороженными фруктами или свежими.

Для приготовления самого сложного блюда потребуется потратить не больше одного часа времени. Зато вкусное блюдо порадует всю семью.

Основой для данной книги стали мои собственные семейные рецепты. Образцы некоторых блюд представлены в виде коллажа на обложке, среди фото блюд затерялось фото автора.

Обычно я предпочитаю писать книги в жанре фэнтези и статьи для журналов, но сегодня поделюсь с вами своими кулинарными фантазиями.

Начинаем готовить!

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Торт с домашним кремом «Орешник»

Вкусный праздничный торт можно сделать дома, как и отличный крем для торта. Много усилий не потребуется. А грецкие орешки станут, как украшением торта, так и приятным вкусовым акцентом. Для приготовления нам понадобятся:

- 1 пачка сливочного масла
- 2 банки вареной сгущенки
- 200гр грецких орешков
- 3 коржа для торта

Способ приготовления:

1. Сперва готовим крем для торта: перемешиваем пачку сливочного масла с вареной сгущенкой. Перемешать нужно очень тщательно, до получения однородной массы. Крем готов.
2. Смазываем кремом верх каждого коржа, сверху крема сыпем орешки.
3. Коржи кладем один на другой так, чтобы получилась пирамида. На креме они отлично склеятся.
4. Верхний корж украшаем особенно тщательно. Кроме грецких орешков к украшению можно добавить еще фундук.

Торт готов. Можно подать его на праздничный стол. Если вы решились выпечь коржи самостоятельно, а не купить магазинные, то в дельнейших рецептах даны образцы домашней выпечки коржей, которые подойдут к любому торту.

Ананасовый торт «Тропик»

Тропическую атмосферу легко перенести даже на зимний праздничный стол. Всего-то и понадобится банка консервированных ананасов и незначительные кондитерские навыки. Для приготовления ананасового торта нам потребуются:

- 1 стакан муки
- Сахар (песок)
- Банка сметаны (250гр)
- 1 пачка сливочного масла (150гр)
- Уксус
- Пищевая сода
- 1 банка вареной сгущенки
- 1 крупное яблоко
- 1 банка консервированных ананасов

1. Высыпаем в большое блюдо стакан муки и добавляем 4 столовые ложки сахара.
2. Выкладываем в блюдо сметану, тщательно перемешиваем. Получается тесто.
3. Берем половину чайной ложки соды, заливаем уксусом и добавляем в тесто.
4. Чистим яблоко от кожуры, нарезаем на очень мелкие кусочки и крошим в тесто. Еще раз перемешиваем.

5. Натираем маслом сковородку, выливаем на нее тесто и ставим в духовку на 40—45 мин.

6. Выпеченный пирог разрезаем на два ровных круглых коржа.

7. Теперь делаем крем для торта. Смешиваем в большом блюде банку сгущенки и пачку сливочного масла до получения однородной смеси.

8. Полученным кремом смазываем вначале один корж и выкладываем на него половину ананасовых ломтиков из банки.

9. Кладем второй корж поверх первого так, чтобы они склеились на креме. Смазываем верхний корж остатками крема и украшаем ананасовыми ломтиками.

Торт готов. Чтобы он стал еще красивее и аппетитнее серединки ананасов можно украсить размороженными вишенками.

Ягодный торт «Зимний сад»

Даже зимой можно полакомиться ягодным тортом, нужно всего лишь заменить свежие ягоды на замороженные. Для приготовления потребуются:

- 1 пачка замороженных вишен
- 1 пачка замороженной клубники
- 1 пачка замороженной черной смородины
- 1 пачка сливочного масла (200—250гр)
- 2 банки вареной сгущенки
- 3 коржа для торта

1. Размораживаем ягоды. Пакеты нужно вскрыть, ягоды высыпать в глубокие блюда и подождать часа два, пока ягоды полностью растают.

2. Делаем крем: пачку сливочного масла тщательно перемешиваем с содержимым двух банок сгущенки.

3. Смазываем каждый корж сверху кремом, так чтоб слой крема вышел обильным.

4. На смазанные кремом коржи аккуратно кладем ассорти из размороженных ягод.

5. Затем кладем коржи один поверх другого так, чтобы они склеились на креме. Самый верхний корж украшаем ягодами особенно тщательно.

Торт готов. Он станет приятным лакомством в зимнее время года и отличным украшением для праздничного стола. В летнее время года ягоды можно заменить на свежие.

Торт со сгущенкой и клубникой «Клубничник»

Вкусный и красивый торт можно приготовить, используя замороженную клубнику и сгущенное молоко. Такой торт станет, как украшением стола, так и любимым лакомством. Коржи для торта можно выпечь самим.

Для приготовления нам понадобятся:

Мука (8—10 столовых ложек)

Творожная масса (250гр)

Курага (200—300гр)

Сахар-песок (4—6 столовых ложек)

2 яйца

Сметана (250—300гр)

Сливочное масло

Уксус

Пищевая сода

1 пачка замороженной клубники

1 банка сгущенного молока

1. Готовим коржи для торта. Смешиваем в блюде тесто из муки, сметаны, двух яиц и сахара.

2. Добавляем в тесто творожную массу, перемешиваем.

3. Берем половину чайной ложки пищевой соды, заливаем ложку уксусом и добавляем в тесто. Снова перемешиваем. Можно добавить в тесто еще немного ванильного сахара для приятного привкуса.

4. Высыпаем в тесто курагу. Снова перемешиваем.

5. Смазываем маслом сковородку, выливаем на нее тесто и ставим в духовку на 30—40мин.

6. Выпеченный пирог разрезаем на два круглых коржа.

7. Смазываем оба коржа сгущенкой с верхней стороны. Сверху слоя сгущенки посыпаем замороженной клубникой.

8. Кладем один корж на другой. На сгущенке коржи отлично склеиваются. Верхний слой торта можно украсить особенно тщательно.

Торт готов. Кроме клубники можно добавить сверху немного ягод размороженной вишни, тогда вкус торта приобретет тонкий кислый привкус. В не зимнее время года советую использовать для этого же рецепта свежие, а не замороженные ягоды.

Торт с рябиновым вареньем «Рябина»

Для данного торта нам потребуется приготовить не только тесто, но и варенье из рябины. Заранее даю совет не рвать рябину у дороги. Собирайте ягоды на чистых дачных участках. Хотя рябиновые деревья, растущие у шоссе, и выглядят соблазнительными, но они впитывают вредные испарения бензина и могут оказаться токсичными. Нужны экологически чистые ягоды. Если нет возможности их достать, замените рябиновое варенье на какой-либо ягодный джем, который вам по вкусу. Я же даю ориентировочный рецепт приготовления.

Нам понадобятся:

Свежая рябина (300—400гр.)

Сахар (песок)

Мука

2 яйца

Сметана (250гр)

Немного молока

Сливочное масло

Пищевая сода

Столовый уксус

Способ приготовления:

1. Ягоды рябины замочить в блюде с водой. Через час воду слить. Повторить процедуру 3—4 раза. Если рябину не замачивать и не сливать из нее воду несколько раз, то в ней останется горький привкус, который не сможет нейтрализовать даже сахар.

2. После процедур замачивания, рябину нужно выложить в сахарный сироп. Сахарный сироп готовим сами. В небольшую кастрюлю заполненную водой нужно положить 5—6 столовых ложек сахара. Вот и сироп. Варим в нем рябину в течении 30—40мин.

3. Варенье следует охладить. Можно даже оставить его настояться в течение ночи.

4. Теперь готовим тесто. Высыпаем в большое блюдо 7—8 столовых ложек муки, добавляем в них сметану и немного молока, перемешиваем.

5. Добавляем 5—6 ложек сахара, снова перемешиваем.

6. Добавляем яйца, еще раз перемешиваем. Тесто должно выйти не слишком жидким.

7. Берем половину чайной ложки соды, заливаем ее уксусом, добавляем в тесто, перемешиваем еще раз.

8. Выливаем в тесто рябиновое варенье, тщательно перемешиваем.

9. Натираем сковородку кусочком сливочного масла.

10. Выливаем на сковородку тесто. Сверху его можно украсить несколькими ягодками рябины, выложенными колечком. Их горьковатый вкус сгладит любую приторность.

11. Ставим торт в духовку на 1 час.

Через час торт готов. Его можно подавать к столу.

Вишневый торт «Вишенка»

Торт с вишней и сгущенкой отлично будет смотреться на праздничном столе. Ягодки вишни не позволят ему стать приторным, поэтому тонкий вкус удовлетворит даже гурманов.

Для приготовления нам понадобятся:

1 пачка замороженных вишен (300—400гр)

1 банка сгущенки

Арахис 200гр

Мука

Сахар (песок)

2 яйца

Сметана (250гр)

Ванильный сахар

Столовый уксус

Пищевая сода

Сливочное масло

Способ приготовления:

1. Смешиваем в большом глубоком блюде стакан муки, 3—4 столовых ложки сахара и сметану. Можно добавить в тесто немного молока или сливок, тогда оно выйдет более нежным.

2. Заливаем половинку чайной ложки соды уксусом, добавляем в тесто.

3. Добавляем одну чайную ложку ванильного сахара, перемешиваем тесто еще раз.

4. Выливаем тесто на сковородку, смазанную сливочным маслом, ставим в духовку на 1 час.

5. Едва пирог испекся, мы достаем его из духовки, выкладываем со сковородки в тортницу и аккуратно разрезаем на два ровных круглых коржа.

6. Смазываем поверхность одного коржа обильным слоем сгущенки.

7. Кладем поверх смазанного сгущенкой коржа половину пакета ягод вишни и немного арахиса. Сверху накрываем вторым коржом, так чтобы получился слоеный торт.

8. Верхний корж смазываем плотным слоем сгущенки и украшаем оставшимися вишнями и арахисом.

Торт готов. Его можно подавать к столу. Если подаете торт к праздничному столу, советую положить рядом с ним лопатку для торта с красивой ручкой в форме пирожного или ягод. Это создаст праздничное настроение.

В сезон созревания вишен советую использовать свежие ягоды, очищенные от косточек.

Торт с черной смородиной «Смородинка»

Торт с замороженной смородиной можно сделать и в зимнее время года. Коржи для него стоит выпекать с примесью корицы. Они выйдут темно-коричневыми в тон смородине, а гущенное молоко заменит крем. В летний сезон можно использовать свежие ягоды. Торт будет одинаково хорош в любом случае.

Для приготовления нам понадобятся:

1 пакет замороженных ягод черной смородины

1 банка сгущенки

Корица

Мука

Сахар (песок)

Сметана (250гр)

2 яйца

Уксус

Сода

Сливочное масло

Способ приготовления:

1. Высыпаем стакан муки в большое глубокое блюдо, добавляем 4 столовые ложки сахара и сметану, перемешиваем до получения однородной массы.

2. Разбиваем яйца над тестом, так чтобы жидкость из них вытекла в тесто, скорлупки выкидываем.

3. Добавляем в тесто половинку чайной ложки соды, залитую уксусом.

4. Добавляем несколько щепоток корицы, перемешиваем.

5. Выливаем тесто на сковороду, смазанную кусочком сливочного масла.

6. Ставим в духовку на 1 час.

7. Достаем пирог из духовки, выкладываем в тортницу, разрезаем его на два ровных круглых коржа.

8. Каждый корж смазываем сгущенкой и посыпаем ягодами черной смородины.

9. Кладем коржи один на другой так, чтобы они склеились.

Торт готов.

Выпечка «Малиновое пирожное»

Чтобы приготовить пирожное со вкусом малины вовсе не нужно ждать, пока созреют свежие ягоды. Достаточно добавить в тесто пару столовых ложек малинового варенья. Вкус готовой выпечки приятно вас удивит.

Для приготовления нам понадобятся:

Мука

Сахар (песок)

2 яйца

Столовый уксус

Пищевая сода

Сливочное масло

Сметана (250гр)

Банка малинового варенья

Формочки для выпечки пирожных или кексов

Способ приготовления:

1. Кладем в большое блюдо 5—6 столовых ложек муки.

2. Добавляем 4 столовые ложки сахара.

3. Добавляем сметану, тщательно перемешиваем.

4. Разбиваем над тестом яйца, чтобы они вытекли целиком. Скорлупки выкидываем.

Яйца перемешиваем с тестом.

5. Берем половину чайной ложки соды, заливаем ее уксусом, выливаем в тесто. Уксус и сода необходимы для того, чтобы тесто поднялось при выпекании.

6. Добавляем в тесто 4—6 столовых ложек малинового варенья. Не забывайте пробовать тесто. Добавляйте варенье по вкусу. Если хотите, добавьте больше или меньше, чтобы на ваш вкус тесто не получилось слишком приторным или недостаточно сладким.

7. Возьмите формочки для пирожных или кексов, смажьте их дно сливочным маслом.

8. Наполните каждую формочку тестом.

9. Поставьте формочки в духовку минут на 40.

Пирожные будут готовы, едва станут румяными. Их можно доставать и выкладывать пирожные в блюдо. Теста обычно хватает на десяток пирожных. Формочки можно выбирать любой формы: сердечки, треугольники, звездочки. Как вам больше понравится.

Тот же самый рецепт будет хорошо сочетаться с любым другим ягодным вареньем по вашему выбору, например с клубничным или абрикосовым вареньем. Пирожные также будут очень вкусными, но лично я предпочитаю вкус малины.

Выпечка «Орешки»

Пирожные с орешками приготовить так же просто, как и малиновые пирожные. Тесто нужно сделать по тому же рецепту, но вместо варенья в него следует добавить дробленый орех (по вашему выбору). Подойдут грецкие орехи, фундук или миндаль.

Для приготовления нам понадобятся:

300гр колотых орешков

Мука

Сахар (песок)

2 яйца

Уксус

Сода

Сливочное масло

Фигурные формочки для выпечки пирожных

10 целых орешков для украшения верха пирожных

Способ приготовления:

1. Кладем в большое блюдо 5—6 столовых ложек муки и 3—4 столовые ложки сахара.
2. Добавляем сметану, перемешиваем.
3. Добавляем яйца, снова перемешиваем.
4. Добавляем в тесто половину чайной ложки соды, залитую уксусом. Сода должна шипеть и пениться, когда вы выкладываете ее с ложки в тесто.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.